

Cazuela de Tuna con Esprragos

Makes: 25 servings

25 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Fideos medianos cocidos	4 lb 3 oz	3 Cuarto gl
Crema de Hongos Condensada, sin diluir	3 lb 2 oz	1 lata
Zanahorias cortadas, enlatadas, escurridas	1 lb 5 oz	1 Cuarto gl
Tuna, escurrida, desmenuzada	4 lb 5 oz	6 tza
Hojuelas de cebolla seca		2 Cda
Sal de ajo		1 cda
Puntas y tallos de espárragos, enlatados, escurridos	6 lb 5 oz	1 lata No.10
Quedo Cheddar, rallado		1 pinta

Directions

1. Combine los fideos, la crema, zanahorias, tuna, cebolla y sal de ajo. Suavemente incorpore los espárragos. Esparza uniformemente en un molde para hornear de 20 x 12 x 2 ½ pulgadas cubierto con aceite antiadherente en aerosol. Cúbralo.
2. Hornee a 350°F en un horno convencional por 1

hora 30 minutos o hasta que esté caliente.

3. Espolvoree la cazuela con el queso y regrese al horno, sin cubrir, por 5 minutos más o hasta que el queso se derrita. Sírvalo caliente.